

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 04/02/13)

NOSTALGIA ELECTRICS™



TPM100

Theater Style Motorized Stirring Popcorn Maker
Máquina con mezclador motorizado de hacer palomitas de maíz de estilo de cine
Appareil à Maïs Soufflé Électrique de Style Cinéma

Instructions and Recipes | Instrucciones y recetas | Instructions et recettes



Make every day a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
650 Watts, ETL Approved

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge nor cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
12. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure their safety.
13. DO NOT attempt to repair this appliance yourself.

IMPORTANT SAFEGUARDS



Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use oven mitts when handling hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or Base in water or other liquids.
4. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
7. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. DO NOT use this appliance on a stove top, under a broiler or in an oven.

11. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
12. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
13. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away form you and over a countertop so that residual hot oil or butter running out will not cause burns.
14. Use caution when flipping the unit over, as the base gets extremely hot. It is preferable to wear oven mitts when flipping unit.
15. DO NOT leave appliance plugged in when it is not being used.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER from Nostalgia Electrics. This unique popcorn maker is fun and easy to use. It's a popcorn maker and bucket in one! Simply add kernels, flip the switch and in about five minutes, turn unit upside-down and you will have a theater-style bucket full of delicious popcorn. A measuring cap in the lid allows you to add the perfect amount of corn kernels for each batch, while the stirrer inside helps prevent popcorn from burning. Add oil, butter or salt to enhance the flavor. Also works great for making kettle corn or roasting nuts.

ENGLISH

PARTS & ASSEMBLY

Assembly



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the Bucket and Measuring Cap by removing Measuring Cap from Bucket and wiping both with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel.

Remove the Stirring Rod from the Base by turning Center Knob counterclockwise. Wipe the Stirring Rod and Base with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Replace the Stirring Rod and make sure the rod fits into the notched area around the screw. Secure by turning Center Knob clockwise.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, cooking oil, and measuring spoon for oil. (Kernel Measuring Cap is included with your unit).
3. Measure 3 tablespoons of oil and add to the nonstick Base (oil may also be added through ventilation slots while corn kernels are popping.
4. Using the Kernel Measuring Cap supplied with your THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER add 6 ounces of corn kernels. DO NOT exceed the MAX FILL line on the Kernel Measuring Cup.
5. For every Measuring Cap full of kernels (6 oz.), add 3 tablespoons of oil. For best results, light vegetable oil is recommended.
6. Always remove Kernel Measuring Cap while kernels are popping.
7. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
8. Turn appliance ON by flipping the switch on the Base. In no time at all, you will hear the popping begin.
9. Once popping stops, turn unit OFF, then unplug.
10. Secure Kernel Measuring Cap to Bucket.
11. While wearing oven mitts, flip the Bucket over, remove Base and you will have hot, fresh and delicious popcorn ready to serve!



ENGLISH

HELPFUL TIPS

Smoking

If your THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the nonstick surface of the Base between uses.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and cooled before cleaning.
2. Remove Stirring Rod from Base by unscrewing Center Knob.
3. Wash the Bucket and Kernel Measuring Cup in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge. Rinse thoroughly and dry with a non-abrasive towel.
4. Clean the nonstick surface of the Base with a non-abrasive, damp and soapy cloth. Wipe surface until fully clean and then dry with a dry, non-abrasive cloth.
   NEVER use scouring pad nor abrasive cleaners on the Base, as scratching may occur.
5. Wipe outside of Base with damp cloth and dry.

   NOTE: Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER makes hot, fresh popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Add nuts to corn kernels to create a crunchy snack.
- Add sugar, cinnamon and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes:

1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp. Cracked Pepper
- 1 Tsp. Sea Salt
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn, unpopped
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.

Remove from heat.

Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.

Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon Popcorn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 (12-oz.) Bag Peanut Butter Morsels
- 1 (4.2-oz) Bag Banana Chips, broken into small pieces
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts

Pop corn kernels using the THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

THEATER STYLE MOTORIZED STIRRING POPCORN MAKER / TPM100 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor’s discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hz
650 Watts, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo.
4. NUNCA use una espátula sobre el aparato.
5. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras lo está usando.
6. Desenchufe la unidad del tomacorriente mientras no la usa y al limpiarla.
7. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato funciona mal.
8. NO limpie partes de este aparato en el lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
11. Los niños pequeños y las personas con discapacidades cognitivas no deben operar el aparato sin supervisión.
12. Los niños pequeños deben estar supervisados mientras estén cerca del aparato para garantizar su seguridad.
13. NO intente reparar este aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES



Se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos, que incluyan:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes. Utilice las manijas y perillas provistas. Utilice mitones al manipular superficies calientes.
3. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otros líquidos.
4. Desenchufe del toma de corriente cuando no se usa, antes de desarmar y antes de limpiar.
5. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni tampoco si el aparato ha sido dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de conexiones adicionales. El uso de conexiones adicionales puede ocasionar lesiones.
7. No intente reparar el equipo, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado la realización de estas tareas.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. NO mueva el aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. NO use el aparato sobre la cocina, bajo una caldera o en el horno.

11. NO utilice el aparato para un propósito diferente al indicado.
12. Un aparato que se enchufa en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión.
13. Se deben extremar las precauciones al sacar las palomitas de maíz. Siempre aleje la unidad y colóquela sobre una meseta de tal forma que el aceite o manteca residual caliente que sale no ocasione quemaduras.
14. Tenga precaución al dar vuelta la unidad, ya que la base se calienta en extremo. Es preferible usar mitones al dar vuelta la unidad.
15. NO deje el aparato enchufado cuando no se usa.
16. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de engancharse o tropezar con un cable largo.
17. Se pueden usar cables amovibles de mayor longitud si se tiene precaución al usarlos.
18. La clasificación eléctrica nominal de un cable de extensión debe ser al menos equivalente a las características nominales eléctrica del aparato.
19. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado en una posición. Si el enchufe no se introduce totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no se inserta correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar en enchufe de ninguna forma.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir la MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE de Nostalgia Electrics. Esta exclusiva máquina de hacer palomitas de maíz es divertida y fácil de usar. ¡Es una máquina de hacer palomitas de maíz y un recipiente todo en uno! Simplemente coloque los granos, gire el interruptor y en alrededor de cinco minutos invierta la unidad y tendrá una cubeta de estilo de cine llena de deliciosas palomitas de maíz. La taza de medición en la tapa le permite agregar la cantidad perfecta de granos de maíz para cada lote, mientras que el mezclador en su interior ayuda a impedir que se quemen las palomitas de maíz. Agregue aceite, manteca o sal para mejorar el sabor. También es ideal para hacer palomitas azucaradas o asar nueces.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Montaje



ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el Recipiente y la Taza de Medición retirando la Taza de Medición del Recipiente y limpiando ambas partes con una esponja, toalla o paño húmero y no abrasivo y luego seque con una toalla seca no abrasiva.

Retire la Mezcladora de la Base girando la Perilla Central en el sentido contrario a las agujas del reloj. Limpie la Mezcladora y la Base con una esponja, toalla o paño húmedo y no abrasivo y luego seque con una toalla seca no abrasiva. Vuelva a colocar la Mezcladora y asegúrese de que ajuste en la ranura alrededor del tornillo. Asegúrela girando la Perilla Central en el sentido de las agujas del reloj.

1. En primer lugar, encuentre una superficie plana cerca de un tomacorriente antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté alejado de las fuentes de agua. Es aceptable usar un cable de extensión de ser necesario.
2. Reúna los insumos para preparar palomitas de maíz: maíz para palomitas, aderezos, aceite de cocina y la cuchara de medición para el aceite. (La Taza de Medición de Granos se incluye con la unidad).
3. Mida 3 cucharadas de aceite y agregue a la Base no adherente (también se puede agregar aceite por las ranuras de ventilación mientras explotan los granos.
4. Usando la Taza de Medición de Granos suministrada con su MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE agregue 6 onzas de granos de maíz. NO exceda la línea de MÁXIMO en la Taza de Medición de Granos.
5. Por cada Taza de Medición llena de granos (6 onzas), agregue 3 cucharadas de aceite. Para obtener un mejor resultado, se recomienda aceite vegetal ligero.
6. Siempre retire la Taza de Medición de Granos cuando los granos están explotando.
7. Enchufe el aparato mientras el interruptor está en la posición APAGADO.
8. Encienda el aparato moviendo el interruptor de la Base. En muy poco tiempo, escuchará que los granos comienzan a explotar.
9. Una vez que las explosiones se detienen, APAGUE la unidad y luego desenchufe.
10. Coloque la Taza de Medición de granos en el Balde.
11. Usando mitones, invierta el Recipiente, retire la Base y ¡tendrá palomitas de maíz calientes, frescas y deliciosas listas para servir!



CONSEJOS ÚTILES

Humo

Si su MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE comienza a despedir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la formación de humo, asegúrese de limpiar la superficie no adherente de la Base entre usos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y frío antes de limpiarlo.
2. Retire la Mezcladora desatornillando la Perilla Central.
3. Lave el Recipiente y la Taza de Medición de Granos en agua caliente con jabón con un paño o esponja no adherente. Enjuague bien y seque con una toalla no abrasiva.
4. Limpie la superficie no adherente de la Base con un paño no abrasivo húmedo y jabonoso. Limpie la superficie hasta que esté totalmente limpia y luego seque con un paño seco y no abrasivo. NUNCA use un espátula ni limpiadores abrasivos en la Base, ya que la misma se puede rayar.
5. Limpie la parte externa de la Base con un paño húmedo y luego seque.

NOTA: Nunca coloque partes en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETAS

¡La MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE prepara palomitas de maíz calientes y frescas en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas de maíz recién preparadas en una variedad de formas:

- Agregue nueces a los granos de maíz para crear un bocadillo crocante.
- Agregue azúcar, canela y sal a las palomitas de maíz para obtener un sabor dulce.
- Palomitas de maíz saborizadas – agregue aderezos de un kit gourmet para la preparación de palomitas de maíz.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

1 Galón = 16 Tazas

PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO PARMESANO

- 1 Galón de palomitas de maíz
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 3 cebollas verdes, finamente picadas
- ½ Cda. de pimienta molida
- 1 Cda. de sal marina
- 1 Taza de queso parmesano, rallado (más o menos a gusto)
- 3 Cdas de aceite de oliva, caliente

Prepare las palomitas de maíz usando la MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE como se indica en la página 6.

Combine el ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta molida, sal marina y queso parmesano. Póngalas a un lado.

En un contenedor, vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.

Revuelva hasta que quede bien recubierto.

Agregue lentamente los ingredientes secos mientras mezcla continuamente las palomitas de maíz hasta que queden bien recubiertas.

También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel grande.

BOLAS TRADICIONALES DE PALOMITAS DE MAÍZ

- ½ taza de palomitas de maíz
- ½ taza de jarabe de maíz
- ½ taza de azúcar impalpable
- ½ taza de sal
- 1 pan de manteca, ablandada

Prepare las palomitas de maíz usando la MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE como se indica en la página 6.

Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal en una olla y disuelva a temperatura media por alrededor de 3 minutos.

Agregue las palomitas de maíz a la olla, revolviendo de forma consistente hasta que las palomitas de maíz queden recubiertas a baja temperatura. Retire del calor.

Use la manteca ablandada para formar bolas mientras la mezcla de palomitas de maíz aún está tibia.

Envuelva las bolas individuales en plástico, cierre y conserve a temperatura ambiente.

BOCADILLOS GOLOSOS

- 1 galón de palomitas de maíz
- 1 bolsa de 12 onzas de chispas de cholocate semi-amargo
- 1 bolsa de 12 onzas de chispas de mantequilla de maní
- Bolsa de 4,2 onzas de galletas de banana, en trozos pequeños
- Bolsa de 11 onzas de maníes

Prepare las palomitas de maíz usando la MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE como se indica en la página 6.

Derrita las chispas de chocolate y de mantequilla de maní en al fuego, según las recomendaciones del envase.

Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.

Mezcle las palomitas de maíz y los trozos de galletas de banana.

Vierta la mezcla de palomitas de maíz y galletas de banana en trozos de forma uniforme sobre la placa para horno.

Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla de maní derretida sobre la preparación de palomitas de maíz y galletas de banana.

Rocíe maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Deje enfriar.

Cuando la mezcla de chocolate y maní se ha endurecido, corte los Bocadillos Golosos en trozos.

Se pueden conservar en bolsas plásticas para congelador.

PALOMITAS DE MAÍZ A LA MENTA

- 1 galón de palomitas de maíz
- 1 bolsa de 12 onzas de chips de chocolate semi amargo o amargo
- 1¼ taza de barras de menta, molidas

Prepare las palomitas de maíz usando la MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE como se indica en la página 6.

Derrita las chispas de chocolate en la cocina según las recomendaciones del paquete.

Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.

Distribuya las palomitas de maíz de forma uniforme en la placa para horno.

Vierta el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.

Rocíe las mentas molidas sobre el chocolate.

Deje enfriar.

Una vez que el chocolate se ha endurecido, corte las Palomitas de Maíz a la Menta en trozos.

Se puede conservar en bolsas plásticas para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA CON MEZCLADOR MOTORIZADO DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ DE ESTILO DE CINE / TPM100 SERIES

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.
Me Gusta en Facebook en www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com / NostalgiaElctrx.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 Volts, 60 Hz
650 Watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un linge abrasi(f)ve sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance, lorsqu'il est utilisé
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction et pendant le nettoyage.
7. NE PAS utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement.
8. NE PAS mettre aucune pièce dans le lave-vaisselle.
9. Gardez hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé, sans supervision, par de jeunes enfants ou des individus ayant une déficience cognitive.
12. Superviser les jeunes enfants pour leur sécurité, lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
13. NE PAS ESSAYER de réparer l'appareil soi-même.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être prises, incluant :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons, s'il y a lieu. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler des surfaces chaudes.
3. Pour se protéger des secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce du présent appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas ou avant d'en retirer des pièces ou de le nettoyer.
5. NE PAS utiliser d'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer immédiatement l'appareil au réparateur le plus proche pour révision ou réparation.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires avec cet appareil. Utiliser des accessoires pourrait causer des blessures.
7. Réparer cet appareil vous-même, l'ouvrir ou retirer les couvercles pourrait vous exposer à une tension électrique dangereuse ou à d'autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS déplacer l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

10. NE PAS utiliser l’appareil sur une cuisinière, sous un grill ou dans un four.
11. NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
12. NE PAS laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est branché.
13. Soyez prudent lorsque vous enlevez le maïs soufflé. Tenez toujours l’appareil éloigné de vous ainsi que la cuisinière pour éviter que les résidus d'huile chaude ou de beurre ne n’échappent et vous brûlent.
14. Soyez prudent lorsque vous retournez l’appareil, car le socle devient très chaud. Il est suggéré que vous portiez des gants de cuisine.
15. NE PAS laisser l’appareil branché s’il n’est pas utilisé.
16. L’appareil est muni d’un cordon d’alimentation court pour éviter de s’enchevêtrer ou de trébucher sur un long cordon.
17. Une rallonge peut être utilisée, mais avec précaution.
18. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale électrique de l'appareil.
19. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de secousse électrique, cette fiche est destinée à rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si elle n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l’APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE DE STYLE CINÉMA de Nostalgia Electrics. Cet appareil à maïs soufflé est unique, amusant et facile à utiliser. Il s'agit d'une machine à maïs soufflé et d’un godet en seul appareil! Il suffit d'ajouter les grains de maïs, de démarrer l’appareil; d’attendre environ cinq minutes, puis de le retourner pour obtenir un godet plein de maïs soufflé délicieux, comme dans une salle de cinéma. Le couvercle permet d'ajouter la bonne quantité de grains de maïs pour chaque lot, et l’agitateur à l'intérieur permet d'éviter de brûler le maïs. Ajouter l'huile, le beurre ou le sel pour rehausser la saveur. Il permet également de faire du maïs chaudière ou de griller des noix.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Montage



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant le premier usage, enlever le Couvercle à mesurer le maïs et nettoyer le Godet ainsi que le Couvercle avec une serviette ou un linge non abrasi(f)ve et humide, puis essuyer avec une serviette non abrasive et assécher.

Enlever l'Agitateur du socle en tournant le Bouton central dans le sens antihoraire. Essuyer l'Agitateur et le Socle à l'aide d'une éponge, une serviette ou un linge non abrasi(f)ve et humide, puis essuyer avec une serviette non abrasive et sèche. Remettre l'Agitateur en s'assurant qu'il soit bien positionné dans l'encoche autour de la vis. Fixer solidement en tournant le Bouton central dans le sens horaire.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise électrique. S'assurer que le cordon électrique est loin de quelque source d'eau. Utiliser une rallonge électrique, s'il y a lieu.
2. Rassembler tous les ingrédients nécessaires : le maïs soufflé, l'huile de cuisson, la cuillère pour mesurer l'huile (le Couvercle à mesurer le maïs est compris avec votre appareil).
3. Mesurer 3 cuillères à soupe d'huile et les verser dans le Socle antiadhésif (l'huile peut aussi être ajoutée par les fentes de ventilation pendant que les grains éclatent).
4. Avec le Couvercle à mesurer le maïs, prévu avec l'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE DE STYLE CINÉMA, ajouter 6 onces de grains de maïs. NE PAS dépasser la ligne « MAX FILL » (remplissage maximal) du Couvercle à mesurer le maïs.
5. Pour chaque plein Couvercle à mesurer le maïs de 6 oz, utiliser 3 cuillères à soupe d'huile. Pour de meilleurs résultats, il est préférable que vous utilisiez de l'huile végétale légère.
6. Toujours enlever le Couvercle à mesurer à maïs lorsque les grains commencent à éclater.
7. Brancher l'appareil quand l'interrupteur est à la position « OFF » (arrêt).
8. Démarrer l'appareil en mettant l'interrupteur à la position marche « ON » (marche). En un rien de temps, vous entendrez l'éclatement du maïs.
9. Dès que l'éclatement du maïs sera terminé, éteindre l'appareil et le débrancher.
10. Installer le Couvercle à mesurer le maïs sur le Godet.
11. Portant des gants de cuisine, retourner le Godet, puis retirer le Socle, vous aurez un délicieux maïs soufflé, frais et chaud, prêt à être servir!



CONSEILS PRATIQUES

Fumée

Si votre APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE DE STYLE CINÉMA commence à fumer pendant la cuisson, ceci pourrait être dû à l'accumulation de graisse. Pour diminuer la fumée, nettoyer la surface antiadhésive du Socle après chaque usage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché et refroidi avant le nettoyage.
2. Enlever l'Agitateur du socle en dévissant le Bouton central.
3. Laver le Godet et le Couvercle à mesurer le maïs avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un linge non abrasi(f)ve. Bien rincer, puis assécher avec une serviette non abrasive.
4. Nettoyer la surface antiadhésive du Socle avec un linge humide et savonneux. Essuyer la surface jusqu'elle soit propre, puis assécher avec un linge non abrasif. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer ou un nettoyant abrasif sur le Socle, ceci pourrait en rayer la surface.
5. Essuyer l'extérieur du Socle avec un chiffon humide, puis assécher.

   REMARQUE : Ne jamais mettre les pièces dans un lave-vaisselle. Laver toujours à la main.

FRANÇAIS

RECETTES

L'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA fait du maïs soufflé chaud en tout temps! Savourez votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

- Ajouter des noix aux grains de maïs pour avoir une collation croustillante.
- Ajouter du sucre, de la cannelle et du sel au maïs soufflé pour y donner un goût sucré.
- Maïs soufflé parfumé – ajouter les assaisonnements de l'ensemble d'assaisonnement pour maïs de gourmet.
- Essayer certaines de ces recettes amusantes :

1 gallon = 16 tasses

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 c. à t. de poudre d'ail
- 3 petits oignons verts, finement hachés
- ½ c. à t. de poivre moulu
- 1 c. à t. de sel
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé (au goût)
- 3 c. à t. d'huile d'olive, préchauffée

Maïs soufflé fait avec le l'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA, tel qu'il est indiqué à la Page 6.

Mélanger la poudre d'ail, les petits oignons verts, le poivre moulu, le sel de mer et le fromage parmesan. Réserver.

Dans un bol à mélanger, arroser le maïs avec l'huile d'olive préchauffée.

Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.

Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.

Vous pourrez également saupoudrer le maïs soufflé avec les ingrédients déposés dans un sac en papier ou en toile.

BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ TRADITIONNEL

- ½ tasse de maïs soufflé
- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ tasse de sucre cristallisé
- ½ c. à thé de sel
- 1 bâtonnet de beurre, mou

Maïs soufflé fait avec le l'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA, tel qu'il est indiqué à la Page 6.

Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et faire fondre à feu moyen pendant 3 minutes.

Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.

Retirer du feu.

Utiliser le beurre mou pour former des boules pendant que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.

Envelopper les boules dans un plastique, attacher, puis conserver à la température ambiante.

FRIANDISE CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat mi-sucré
- 1 sac de 12 oz de morceaux de beurre d'arachide
- 4,2 oz de croustilles de bananes, émiettées
- 1 sac de 11 oz d'arachides

Maïs soufflé fait avec le l'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA, tel qu'il est indiqué à la Page 6.

Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de bananes.

Déposer le mélange de maïs soufflé et de croustilles de bananes sur la tôle à biscuits.

Arroser le maïs soufflé et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide fondu.

Saupoudrer le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide avec des arachides.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide auront durci, casser la friandise Chunky Monkey en morceaux.

Elle peut être conservée dans des sacs au congélateur.

CROQUANT DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat noir ou mi-sucré
- 1¼ tasse de bâtonnets de menthe, concassés

Maïs soufflé fait avec le l'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA, tel qu'il est indiqué à la Page 6.

Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Étendre le maïs soufflé sur une tôle à biscuits de façon uniforme.

Arroser le maïs soufflé de chocolat fondu.

Déposer des morceaux de bâtonnets de menthe sur le chocolat.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, casser le croquant de maïs soufflé à la menthe en morceaux.

Il peut être conservé dans des sacs au congélateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

L'APPAREIL À MAÏS SOUFFLÉ ÉLECTRIQUE STYLE CINÉMA / SÉRIE TPM100

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone: (920) 347-9122
Site Internet: www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.